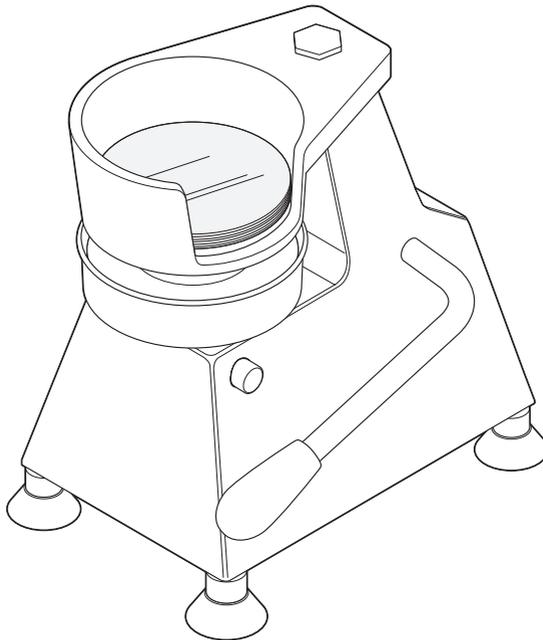


Burgerpresse

BP130

BP130-220411-Rev001-UM-de



Betriebsanleitung | DE

Originalanleitung



Hersteller:

ADE Germany GmbH | Neuer Höltigbaum 15 | 22143 Hamburg, Germany

Tel.: +49 (0) 40 / 432776-0 | Fax: +49 (0) 40 / 432776-10

E-Mail: info@ade-germany.de

INHALTSVERZEICHNIS

Über diese Anleitung	3
Allgemeines	3
Aufbewahrung.....	3
Zielgruppe.....	3
Zeichenerklärung.....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Lieferumfang	5
Händler.....	5
Sicherheit	6
Schulung des Bedienpersonals.....	7
Teile und Bedienelemente	8
Inbetriebnahme	9
Hinweise zum Aufstellungsort	9
Maschine auspacken und aufstellen	9
Gebrauch.....	10
Patties herstellen	10
Sauberkeit und Hygiene	12
Tipps für optimale Hackfleisch-Patties	12
Nach dem Gebrauch	12
Reinigen.....	13
Wartung	13
Lagern und Transportieren	14
Störungstabelle	14
Technische Daten.....	14
Typenschild	15
Garantie	15
Konformitätserklärung.....	16
Entsorgen	16
Anhang	17

ÜBER DIESE ANLEITUNG

ALLGEMEINES

- Diese Betriebsanleitung beschreibt den sicheren Betrieb sowie die Bedienung, Pflege und Reinigung der Maschine.
- Nur die Einhaltung der Betriebsanleitung gilt als bestimmungsgemäße Verwendung.
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung daher genau durch, bevor Sie die Maschine aufstellen und benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.
- Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt dieser Anleitung.
- Eine Fertigung anhand der mitgelieferten technischen Unterlagen ist nicht zulässig.

AUFBEWAHRUNG

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Sie muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung mitgeliefert werden.

ZIELGRUPPE

Diese Betriebsanleitung wendet sich an das Personal, das mit dem Aufstellen, der Bedienung und der Pflege und Reinigung der Maschine betraut ist.

- Personal, das die Maschine bedient, muss vor der ersten Benutzung diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben sowie vom Betreiber in die Bedienung der Maschine eingewiesen worden sein. Hierbei muss vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden. Der Betreiber muss sich davon überzeugen, dass das Bedienpersonal („Bediener“) die Maschine bestimmungsgemäß und sicher benutzen kann.
- Die Maschine ist grundsätzlich wartungsfrei. Falls wider Erwarten Einstell- und/oder Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden müssen, müssen diese von hierfür ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

ZEICHENERKLÄRUNG



Dieses Symbol bedeutet: „Betriebsanleitung beachten“. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Diese Burgerpresse dient zur Herstellung sogenannter „Patties“. Hierbei darf ausschließlich weiches, d. h. nicht gefrorenes Hackfleisch verarbeitet werden.

Auch andere Lebensmittel können verarbeitet werden, z. B. Krabben für Krabbenfrikadellen, Gemüse für Bratlinge etc., sofern die Lebensmittel eine geeignete und weiche Konsistenz haben.

Beachten Sie die Hygienehinweise bzgl. Hackfleisch und anderer Lebensmittel weiter hinten in dieser Anleitung.

Die Maschine ist für den Einsatz im gewerblichen gastronomischen Betrieb geeignet.

Jeder anderweitige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- **Die Maschine darf keinesfalls zum Verarbeiten von tief- oder angefrorenen Produkten verwendet werden.**
- **Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigt werden und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.**

LIEFERUMFANG

- Maschine
- 1 Satz Zellophanfolien (130 mm)
- Betriebsanleitung

HÄNDLER



SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein. Personen, die die deutsche Sprache nicht beherrschen bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Beachten Sie auch immer die Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften im Betrieb des Betreibers.

WARNUNG VOR VERLETZUNGSGEFAHR

- Greifen Sie niemals in den Arbeitsbereich (auch nicht mit Gegenständen), wenn der Bedienhebel heruntergedrückt oder angehoben wird. Durch das sich auf- und ab bewegende sowie zur Seite schwenkende Oberteil der Maschine besteht Verletzungsgefahr, z. B. durch Quetschung.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.

VORSICHT VOR SACHSCHÄDEN

- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

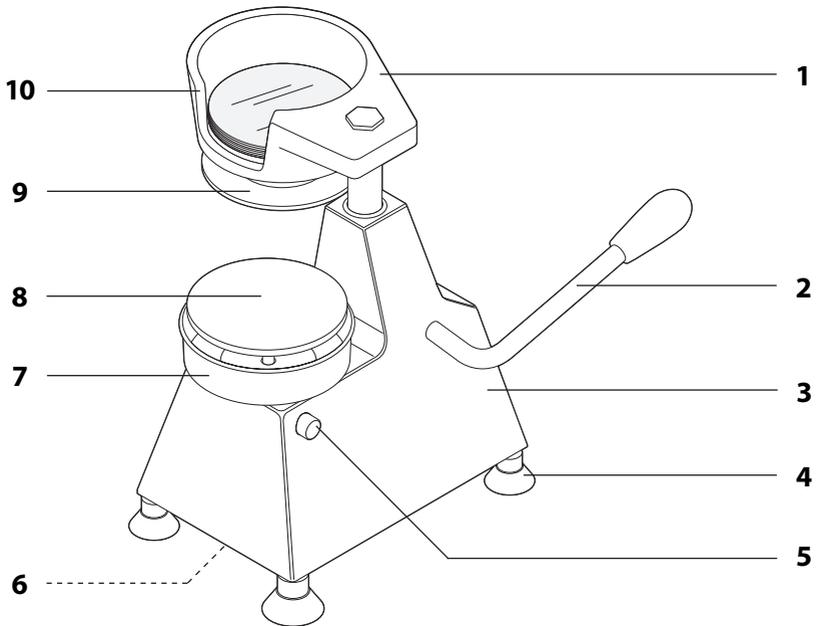
SCHULUNG DES BEDIENPERSONALS

Während der Installation der Maschine und vor dem ersten Gebrauch muss der Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Pflege und Reinigung ausreichend geschult werden. Hier ist besonders auf die Gefahren hinzuweisen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen können.

Die Schulung muss von einer Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der Sicherheitsstandards verfügt.

Für die eigentliche Durchführung der Schulung des Bedienpersonals ist der Betreiber der Maschine verantwortlich.

TEILE UND BEDIENELEMENTE



- 1 Dreh- und absenkbares Oberteil
- 2 Bedienhebel
- 3 Gehäuse
- 4 Gummifuß (4x)
- 5 Entriegelungstaste für untere Druckplatte
- 6 Bodenplatte
- 7 Formbehälter für Patties
- 8 Untere Druckplatte
- 9 Obere Druckplatte
- 10 Halter für Zellophanfolien (1 Satz Folien gehört zum Lieferumfang)

Ohne Abbildung: Betriebsanleitung

INBETRIEBNAHME

HINWEISE ZUM AUFSTELLUNGORT

Beachten Sie folgende Punkte bei der Wahl des Aufstellortes:

- Die Fläche muss eben, glatt, stabil und gut zu reinigen sein.
- Rund um die Maschine muss ausreichend Freiraum vorhanden sein, da das Oberteil der Maschine seitlich nach links ausschwenkt.
- Der Bereich sollte gut ausgeleuchtet sein.

MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN



- Bewahren Sie die Umverpackung bitte mindestens bis zum Ablauf der Gewährleistung auf.
- Wenn Sie die Maschine umtragen oder anheben, nutzen Sie hierfür nicht den Bedienhebel oder das drehbare Oberteil. Unterfassen Sie die Maschine immer mit zwei Händen und heben Sie sie an der Bodenplatte an.

1. Kontrollieren Sie, ob die Verpackung unbeschädigt ist.
2. Nehmen Sie die Maschine heraus und stellen Sie sie auf eine geeignete Fläche.
3. Entfernen Sie alle Teile der Umverpackung und Transportsicherung und entsorgen Sie sie.
4. Prüfen Sie, ob die Maschine unbeschädigt ist und ob sich das Oberteil problemlos und gleichmäßig bewegt und absenkt, wenn Sie den Bedienhebel bewegen.
5. Reinigen Sie die Maschine vor dem ersten Gebrauch wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
6. Legen Sie - falls noch nicht geschehen - einen Satz Zellophanfolien in den dafür vorgesehen Halter.

Die Maschine ist jetzt einsatzbereit.

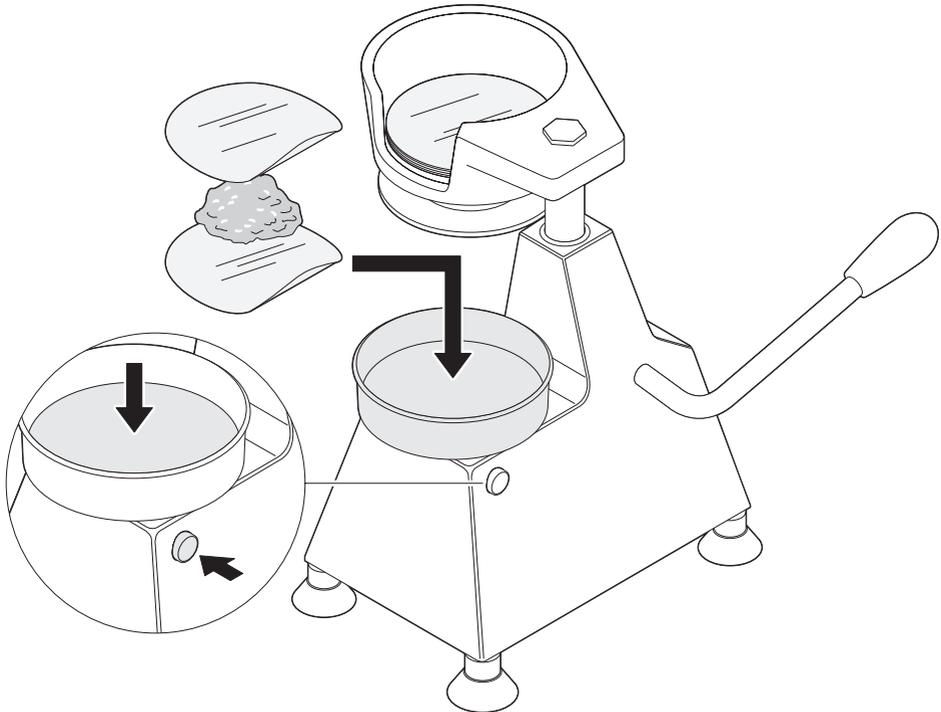
GEBRAUCH



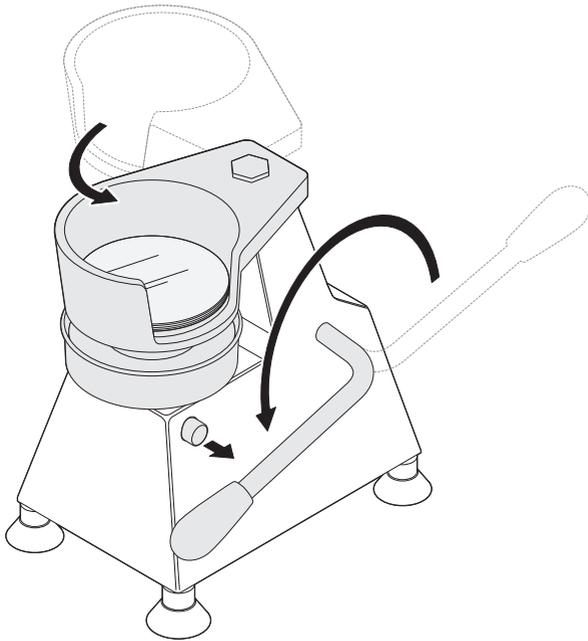
Beachten Sie auch die Kapitel „Sauberkeit und Hygiene“ und „Tipps für optimale Hackfleisch-Patties“ auf den nächsten Seiten.

1. Prüfen Sie, ob genug Zellophanfolien im Halter liegen.
2. Stellen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel griffbereit.

PATTIES HERSTELLEN



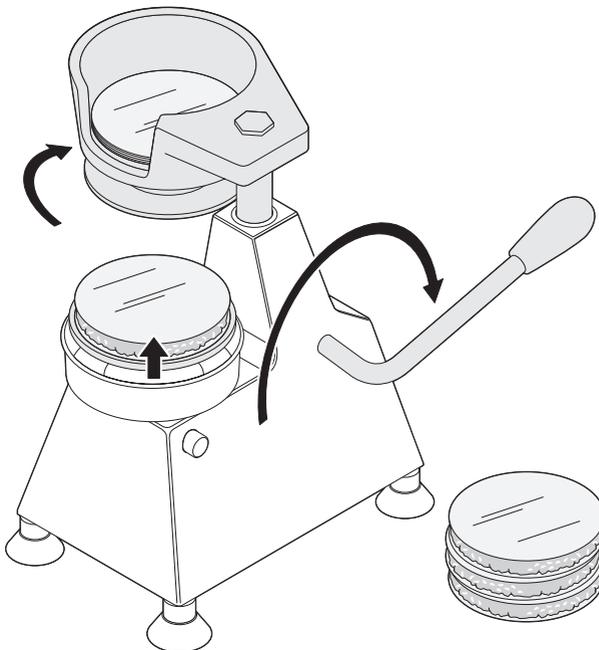
1. Bringen Sie den Hebel ganz nach hinten in die gezeigte Stellung.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste für die untere Druckplatte.
Die untere Druckplatte wird in den Formbehälter abgesenkt und die Entriegelungstaste rastet ein.
3. Legen Sie eine Zellophanfolie auf die untere Druckplatte im Formbehälter.
4. Geben Sie eine Portion Hack (oder anderes Lebensmittel) mittig auf die Zellophanfolie.
Für ein Patty wird meist 120-150 g Hackfleisch verwendet, je nach Geschmack.
Drücken Sie dabei die Portion mit der Hand etwas zusammen.
5. Legen Sie eine Zellophanfolie mittig oben auf die Masse.



6. Ziehen Sie den Hebel mit leichter Kraft zu sich hin und dann Drücken Sie ihn herunter.

Das Oberteil der Maschine dreht sich und senkt sich dann ab. Dadurch drückt die obere Druckplatte auf das Lebensmittel und formt es zum Patty.

Bei Absenken des Oberteils wird außerdem die eingedrückte Entriegelungstaste entlastet und springt wieder vollständig heraus.



7. Bewegen Sie den Hebel ganz nach hinten.

Das Oberteil der Maschine wird angehoben und schwenkt zur Seite.

Dabei wird die obere Druckplatte ebenfalls angehoben und das hergestellte Patty kann leicht entnommen werden.

Die Zellophanfolien dienen der hygienischen Herstellung und ggf. Aufbewahrung. Sie sind nicht für den Verzehr geeignet und müssen vor dem Grillen/Braten eines Patties entfernt werden.

8. Wiederholen Sie die Schritte 1-7, um weitere Patties herzustellen.

SAUBERKEIT UND HYGIENE

Diese Burgerpresse dient zur Herstellung sogenannter „Patties“ aus Hackfleisch. Sie können aber auch andere Lebensmittel verarbeiten, z. B. Krabben für Krabbenfrikadellen, Gemüse für Bratlinge etc., wenn die Lebensmittel eine geeignete Konsistenz haben.

Beachten Sie folgende Hygienehinweise:

- Hackfleisch ist besonders empfindlich. Es verdirbt sehr schnell und bietet einen idealen Nährboden für Bakterien (z. B. Salmonellen, wenn es zu warm oder zu lange gelagert wird).
- Wenn Sie Ihr Hackfleisch selbst herstellen, sollten Sie ausschließlich frisches Fleisch verarbeiten.
- Stellen Sie das fertige Hackfleisch sofort wieder kühl (nicht über 4 °C) und verbrauchen Sie es innerhalb von 6 Stunden.
- Achten Sie bei allen Arbeiten auf größte Sauberkeit und verwenden Sie die mitgelieferten Zellophanfolien bei der Patty-Herstellung.
- Reinigen Sie die Maschine nach dem Gebrauch sorgfältig. Es dürfen keine Reste an der Maschine oder dem verwendeten Zubehör haften bleiben.

TIPPS FÜR OPTIMALE HACKFLEISCH-PATTIES

- Verwenden Sie möglichst reines Rinderhack. Dabei ist ein Fettgehalt von ca. 20 % ideal.
- Pro Patty wird meist 120-150 g Fleisch verwendet.
- Frisch durchgedrehtes Hackfleisch ist geschmackvoller als Fertighack.
- Das fertige Patty sollte ca. 2 cm dick sein.
- Es ist nicht erforderlich, dem Hackfleisch Ei oder Mehl als Bindemittel zuzufügen. Das im Hackfleisch enthaltene Fett reicht im Allgemeinen aus.
- Die fertig geformten Patties sollten vor dem Grillen oder Braten für eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank gestellt werden.
- Zum Würzen reicht Puristen Salz und Pfeffer. Damit der Burger vom Grill richtig saftig schmeckt, sollten Sie das Salz erst kurz vorher oder zu Beginn des Grillens auf die Patties geben. Wenn Sie die Burger vorher salzen, entzieht das Salz dem Patty Wasser und er schmeckt ggf. etwas trocken.
- Gewürze wie Pfeffer, Chili oder Paprika verbrennen leicht. Geben Sie diese Gewürze daher erst dann auf die Patties, wenn diese fast fertig gegrillt oder gebraten sind.
- Achten Sie beim Kauf der Hamburger-Brötchen („Buns“) auf die richtige Größe. Ansonsten kann es passieren, dass die Patties zu groß für die Brötchen sind.

NACH DEM GEBRAUCH

- Reinigen Sie Maschine und Arbeitsbereich, siehe nächstes Kapitel „Reinigen“.

REINIGEN



GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Die Maschine darf ausschließlich von Personen gereinigt werden, die dafür geschult wurden.



WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Reinigen Sie die Maschine ausschließlich mit Reinigungsmitteln, welche dafür geeignet und zugelassen sind. Dabei dürfen ausschließlich Produkte verwendet werden, die einen PH-Wert von 7-8 haben.



HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel der zu verarbeitenden Lebensmittel gereinigt werden.

1. Bewegen Sie den Hebel ganz nach hinten, damit das Oberteil vollständig zur Seite schwenken kann.
2. Entfernen Sie die Zellophanfolien aus dem Halter.
3. Ziehen Sie die untere Druckplatte aus dem Formbehälter.
4. Reinigen Sie die untere Druckplatte in handwarmen Wasser mit einem geeigneten und zugelassen Reinigungsmittel.
5. Tauchen Sie ein weiches Tuch in das Reinigungswasser und säubern Sie damit rundum die obere Druckplatte.
6. Säubern Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch.
7. Reiben Sie abschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich trocken.
8. Stecken Sie die untere Druckplatte wieder in die dafür vorgesehene Aufnahme im Formbehälter.
9. Bringen Sie die Maschine in die „Ruhestellung“ (Oberteil abgesenkt, obere Druckplatte befindet sich im Formbehälter).

WARTUNG

Die Maschine ist wartungsfrei.

LAGERN UND TRANSPORTIEREN

Beachten Sie folgende Punkte, wenn Sie die Maschine einlagern oder transportieren:

- Wenn Sie die Maschine transportieren, tragen Sie sie nicht am Bedienelement oder drehbaren Oberteil. Stattdessen unterfassen Sie die Bodenplatte der Maschine mit zwei Händen und tragen Sie dann so.
- Reinigen Sie die Maschine bevor Sie sie einlagern.
- Lagern Sie die Maschine an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichen Ort. Als Umverpackung können Sie gut die Originalverpackung verwenden.

STÖRUNGSTABELLE

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Obere Druckplatte und Formbehälter sind nicht mehr formschlüssig. Dadurch kann die obere Druckplatte nicht mehr abgesenkt werden.	Im Inneren der Maschine haben sich Schrauben gelöst.	– Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Die untere Druckplatte sinkt nicht ab, wenn Sie die Entriegelungstaste drücken.	Auslöseplatte in der Maschine lose oder verbogen.	– Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
	Untere Druckplatte klemmt in der Buchse.	1. Ziehen Sie untere Druckplatte heraus, setzen Sie sie wieder ein und drücken erneut die Entriegelungstaste. 2. Falls die untere Druckplatte nicht absinkt: Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	BP130 (Art.Nr. 4811-130)
Abmaße in mm (B x L x H):	170 x 250 x 240 (Höhe im Betrieb: 310)
Gewicht:	4,8 kg
Patty-Durchmesser in mm:	130

TYPENSCHILD

ADE Germany GmbH Neuer Hoeltigbaum 15, 22143 Hamburg	
Maschine 123/54	
 XY 12345-0000001	 2022

Das Typenschild mit der Seriennummer befindet sich gut sichtbar am Gehäuse.

Das Typenschild (Schemadarstellung) enthält folgende Angaben:

- Firmenname und vollständige Anschrift des Herstellers
- Bezeichnung der Maschine
- Seriennummer
- Baujahr

GARANTIE

Die Firma ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen. Sie gilt auch nicht bei unsachgemäßer Anwendung der Maschine und/oder der Werkzeuge.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Maschine wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Sie entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinie:

- Lebensmittelkontaktmaterialien 1935/2004/EG

in den jeweils geltenden Fassungen.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, April 2022
ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg, Germany

ENTSORGEN

VERPACKUNG ENTSORGEN



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

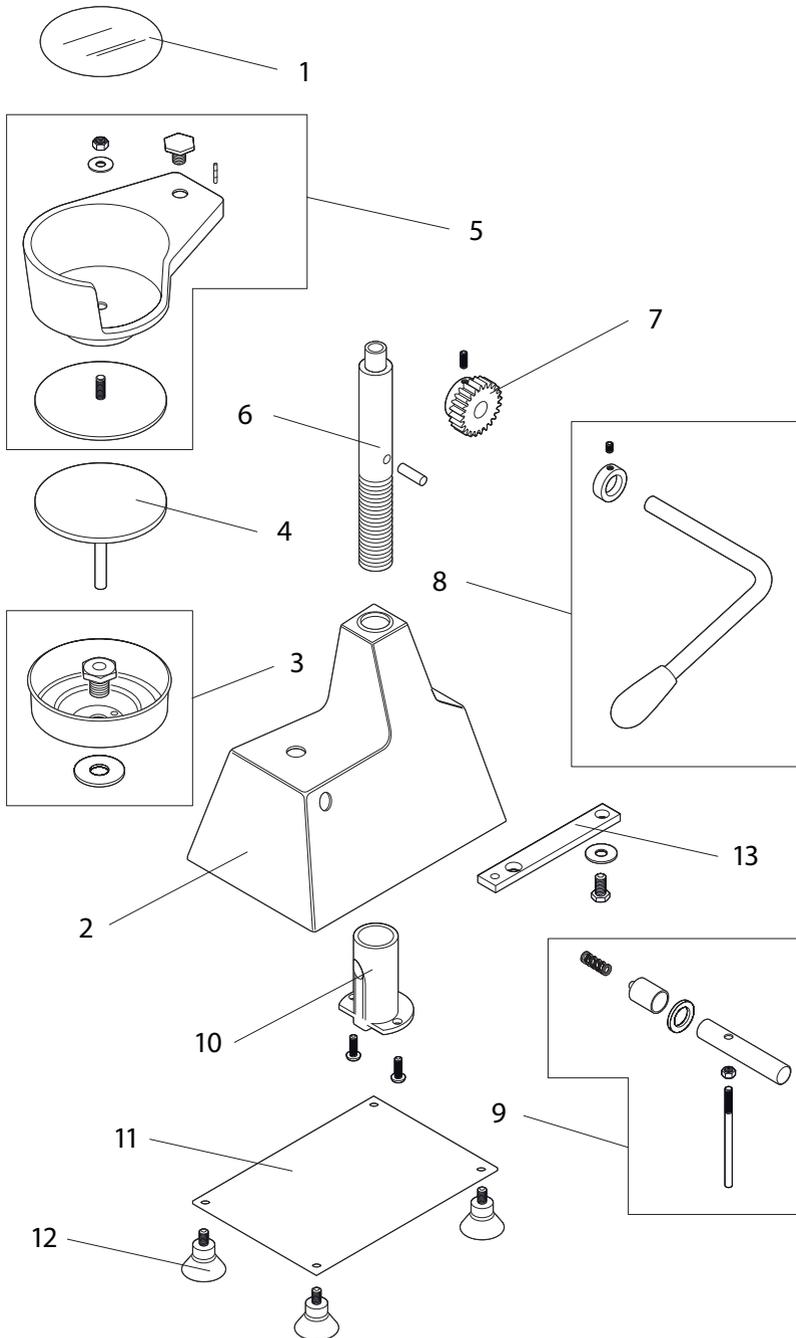
MASCHINE ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Maschine entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.

Dieser Anhang enthält:

- Explosionszeichnung**
- Ersatzteileliste**

EXPLOSIONSZEICHNUNG



ERSATZTEILLISTE (130 MM)

Pos.	Artikelnummer	Bezeichnung
1	H4811-130-001	Zellophanfolien Nachfüllpack (ca. 2.500 Stk.)
2	H4811-130-002	Gehäuse
3	H4811-130-003	Formbehälter komplett
4	H4811-130-004	Untere Druckplatte
5	H4811-130-005	Oberteil komplett mit Druckplatte
6	H4811-130-006	Welle und Stift
7	H4811-130-007	Zahnrad + Madenschraube
8	H4811-130-008	Bedienhebel komplett
9	H4811-130-009	Entriegelungstaste komplett
10	H4811-130-010	Getriebe-Gehäuse
11	H4811-130-011	Bodenplatte
12	H4811-130-012	Gummissaugfuß
13	H4811-130-013	Rückstellarm

